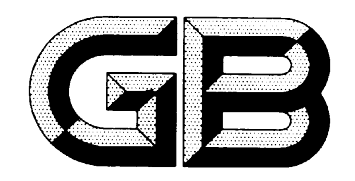


GB 2749 (2011) (Chinese): Hygienic standard for egg products



BLANK PAGE





中华人民共和国国家标准

GB 2749—201X

食品安全国家标准

蛋与蛋制品

（征求意见稿）

xxxx-xx-xx 发布 xxxx-xx-xx 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前　言

本标准代替GB 2748—2003《鲜蛋卫生标准》和GB 2749—2003《蛋制品卫生标准》。

本标准与GB 2748—2003和GB 2749—2003相比，主要变化如下：

——修改了范围；

——修改了术语和定义；

——修改了感官要求；

——修改了污染物限量；

——修改了农药残留；

——删除了水分、脂肪、游离脂肪酸、挥发性盐基氮、酸度指标；

——修改了微生物限量。

食品安全国家标准
蛋与蛋制品

1 范围

本标准适用于以各种家禽生产的带壳蛋类，包括经冷藏法、液浸法、涂膜法、消毒法、气调法、干藏法等保证鲜蛋质量的贮藏方法处理的带壳蛋和以鲜蛋为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的液蛋制品、干蛋制品、冰蛋制品和再制蛋。

2 术语和定义

2.1 鲜蛋

各种家禽生产的、未经加工的带壳蛋，以及为了保证鲜蛋质量，仅用冷藏法、液浸法、涂膜法、消毒法、气调法、干藏法等贮藏方法处理的带壳蛋。

2.2 液蛋制品

以鲜蛋为原料，经打蛋去壳，将蛋液经做一定处理，经巴氏杀菌或未经巴氏杀菌后制成的蛋制品，如全蛋液、蛋黄液、蛋白液等。

2.3 干蛋制品

以鲜蛋为原料，取全蛋液、蛋白或蛋黄部分，经加工处理（可发酵）、 经巴氏杀菌或未经巴氏杀菌、干燥等工艺制成的蛋制品，如全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉等。

2.4 冰蛋制品

以鲜蛋为原料，取全蛋液、蛋白或蛋黄部分，经加工处理、经巴氏杀菌或未经巴氏杀菌、 冷冻等工艺制成的蛋制品，如冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白等。

2.5 再制蛋

以鲜蛋为原料，添加或不添加辅料，经过盐、碱、糟、卤、商业无菌加工等不同工艺加工而成的蛋制品，如皮蛋、咸蛋、咸蛋黄、糟蛋、卤蛋等。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 液浸法、涂膜法、消毒法等所使用原料应符合相应安全标准和有关规定。

3.1.2 其他原料应符合相应安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1和表2 的规定。

表 1 蛋感官要求

项　　目	要　　求	检验方法
色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色。	取带壳鲜蛋在灯光下透视观察。去壳后置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味。
气味	蛋液具有固有的蛋腥味，无异味。	
组织状态	蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见异物。	

表 2 蛋制品感官要求

项　　目	要　　求	检验方法
色泽	具有该类产品应有的正常色泽	置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织状态。尝其滋味，闻其气味。
滋味、气味	具有该类产品应有的正常的滋、气味，无异味。	
组织状态	具有该类产品正常的形状、形态，不得有酸败、霉变、生虫及其它危害食品安全的异物。	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762和表3的规定。

表 3 污染物限量

项　　目	指　　标	检验方法
铜（Cu）/(mg/kg) 皮蛋　　≤	10	GB/T 5009.13
锌（Zn）/(mg/kg) 皮蛋　　≤	50	GB/T 5009.14

3.4 兽药残留限量和农药残留限量

3.4.1 兽药残留限量应符合相关标准的规定。

3.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 及相关规定。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合《国家食品安全标准 食品中致病菌限量》和表4的规定。

表 4 微生物限量

项　　目	指　　标	检验方法
菌落总数/(CFU/g) 皮蛋、咸蛋　　≤ 糟蛋、卤蛋　　≤	 1000 100000	GB4789. 2
大肠菌群(CFU/g) 皮蛋、咸蛋　　≤ 糟蛋、卤蛋　　≤	 100 100	GB4789. 3 平板计数法

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。
